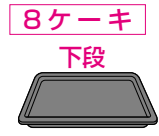
オート調理 ケーキ/ピザ 8ケーキ 9ピ ザ

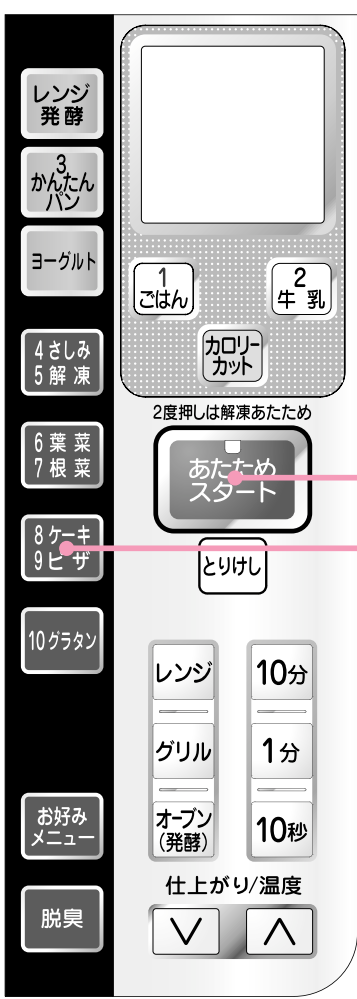
広い加熱室だから直径15cmから21cmのスポンジケーキや直径24cmのピザが上手に焼けます。

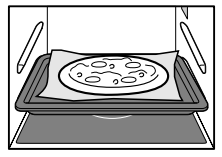
8ケーキ 下段
付属の角皿を使う。

9ピザ 下段
付属の角皿を使う。

オート調理 グラタン 10グラタン

手作りグラタンは一度に4皿まで、10グラタン キー、スタートキーを押すだけのかんたん操作です。

10グラタン 下段
付属の角皿を使う。

8ケーキ/9ピザの使いかた

(例) 9ピザ の場合

食品を入れる

ピザの場合
（50ページ参照）

1 8ケーキ/9ピザ キーを2度押す

■スタートのランプが点滅します。

8ケーキ/9ピザ キーを押すごとに8➡9➡8とセットできます。

2 スタートキーを押す

途中で変わる➡

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

＊表示の時間は一例です。

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が“終了”になり、加熱が終ります。

8ケーキ・9ピ ザ・10グラタン キーのコツ

8ケーキ のコツは57ページを参照します。
9ピ ザ のコツは50ページを参照します。
10グラタン のコツは48ページを参照します。

オートメニューと表示

オートメニュー	表示窓の表示	加熱方法	使用する付属品
1 ごはん	1	レンジ	使用しない（テーブルプレートの中央に容器を置きます。）
2 牛　乳	2	レンジ	
3かんたんパン	3	オーブン	下段
4 さしみ	4	レンジ	使用しない（テーブルプレートの中央に発泡トレーにのせて置きます。）
5 解　凍	5	レンジ	
6 葉　菜	6	レンジ	使用しない（テーブルプレートの中央にラップに包んだまま置きます。）
7 根　菜	7	レンジ	
8 ケーキ	8	オーブン	下段
9 ピ　ザ	9	オーブン	下段
10 グラタン	10	オーブン	下段
カロリーカット 揚げもの	揚げもの 焼きもの 炒めもの	オーブン／グリル	上段
カロリーカット 焼きもの	揚げもの 焼きもの 炒めもの	グリル	上段（焼網はメニューにより使用します。）
カロリーカット 炒めもの	揚げもの 焼きもの 炒めもの	レンジ	使用しない（テーブルプレートの中央に容器を置きます。）

オート調理のお願い

調理する分量や材料は
クッキングガイドを参照し、材料や分量を守ってください。適量でないと上手に仕上がらないことがあります。クッキングガイドに記載しているメニューのなかで標準量とは、一度に作れる分量の目安です。

使用する付属品や容器は
使用する付属品や容器が違うと上手に仕上がらないことがあります。クッキングガイドを参照してください。

オート調理で作れるものは
クッキングガイドに記載してある料理以外は、オート調理で上手に仕上がらないことがあります。手動調理で加熱時間を設定して様子を見ながら加熱してください。

加熱中にドアを開けると
上手に仕上がらないことがあります。ただしオーブン料理で焼きむらが気になるときは、焼き時間の⅔〜¾を経過してからドアを開いて角皿(食品)を入替えてください。

オート調理できる分量は
クッキングガイドに表示している分量です。食品100g未満の分量はオート調理できません。手動調理で加熱時間を設定して様子を見ながら加熱してください。
(27ページ参照)

追加加熱は手動調理で
オート調理で追加加熱すると、加熱しすぎになります。手動調理で加熱時間を設定し、様子を見ながら加熱してください。

あたため キーは、ドアを閉めてから約10分以内に押す
空焼きを防止するため、約10分を越えるとスタートしません。ドアを開閉して、キーを押してください。

レンジ発酵 の上手な使いかた(応用)

料理編に記載してあるバターロールの一次発酵を レンジ発酵 で行う場合は・・・・

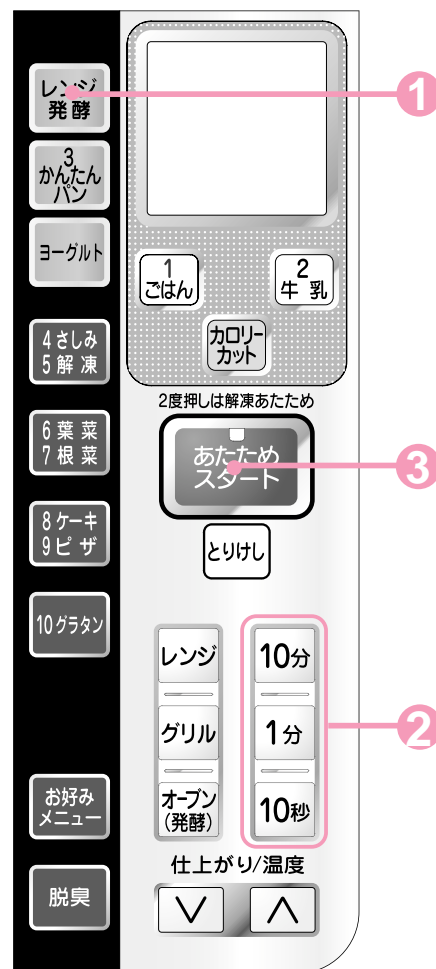
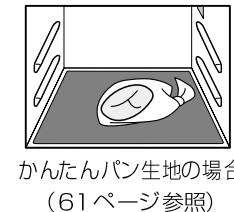
- こね上げた生地を耐熱性ガラスのボウルに入れてラップでおおい、テーブルプレートにのせて発酵します。(角皿や金属製の容器は使えません。)
- 61ページのかんたんパンを参照し、ポリ袋を使ってこねることもできます。この場合は袋のまま、発酵時間の少なめの時間を目安にして発酵させます。
- 二次発酵は、角皿を使います。 レンジ発酵 ではできません。 オーブン 40℃(発酵) で行います。

レンジ発酵 仕上がり調節 中 で・・・

メニュー・記載ページ	分　量	一次発酵時間
バターロール(60)	9個分	15〜20分

手動調理 レンジ　レンジ発酵

生地を直接ソフトな電波(高周波)で加熱し、短時間で発酵させます。

レンジ発酵 の使いかた

● 食品を入れる
食品はテーブルプレートの中央に袋に入ったまま置きます。
かんたんパン生地の場合（61ページ参照）

1. レンジ発酵 キーを押す
2. タイマーセットキーを押し時間を合わせる
   ■スタートのランプが点滅します。
   ＊表示の時間は一例です。
3. スタートキーを押す
   庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

終了音が鳴ったら食品を取り出す
表示が"終了"になり、加熱が終ります。

レンジ発酵 の上手な使いかた

- 角皿を使って レンジ発酵 はできません。
  火花(スパーク)の原因となります。
- メニューによって発酵温度が違います。仕上がり調節キーを使い分けます。(右表参照)
  レンジ発酵 は仕上がり調節でメニューに適した電波(高周波)の出力を微妙に調節し、発酵温度をコントロールします。仕上がり調節キーを誤って設定すると上手に仕上がりません。
- 市販の料理ブックの発酵や、お好みの料理の発酵は オーブン (2度押し) で温度調節キー ∨ を押して 40℃(発酵) に合わせ様子を見ながら行ってください。

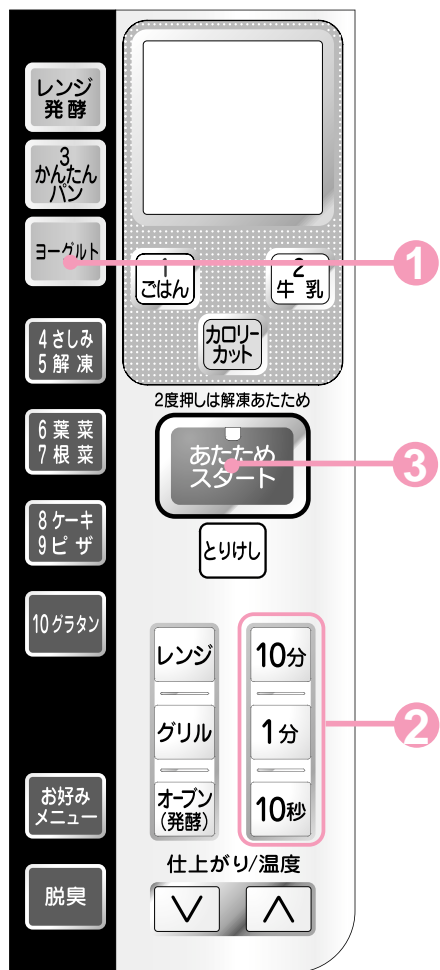
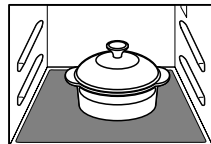
レンジ発酵 メニューと記載ページ

キー	仕上がり調節	メニュー・記載ページ
レンジ発酵	やや強	甘酒(65)
	中	かんたんパン(61)　レーズンパン(62) セサミパン(62)　かぼちゃパン(62) グラハムパン(63) チョコチップめろんパン(63) かんたん肉まん(66)　カレーパン(67)
	やや弱	納豆(65)

※加熱室の温度が低いとき、平面ヒーター(上)が加熱する場合があります。本体(ドア、キャビネット、加熱室その他の周辺)に触れないでください。

ヨーグルト

牛乳にヨーグルト菌を加えて、ソフトな電波(高周波)で直接加熱し、短時間で発酵させます。

ヨーグルト の使いかた

食品を入れる

ヨーグルトの場合
（64ページ参照）

1 ヨーグルト キーを押す

2 タイマーセットキーを押し時間を合わせる

■スタートのランプが点滅します。

＊表示の時間は一例です。

3 スタートキーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が"終了"になり、加熱が終わります。

ヨーグルト の上手な使いかた

１回の分量は
牛乳の分量は500mLです。500mL以外の分量では加熱時間や発酵時間の調節が必要です。（1mL=1cc）

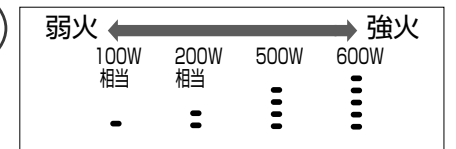
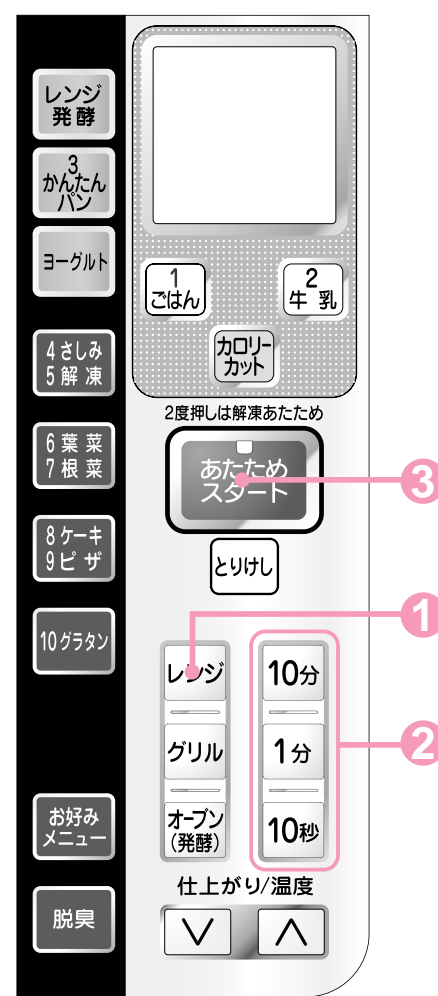
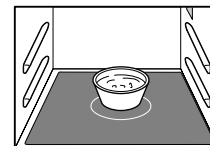
容器はふたつきの耐熱性のものを
使う直前に熱湯で殺菌をして、乾かしてから使います。スプーンやカップなども清潔なものを使います。

種菌(スターター)は
- 市販されている新鮮なプレーンヨーグルト(無脂肪固形分9.5%、乳脂肪分3.0%のもの)を使います。
- 無脂肪固形分や乳脂肪分の違うものや、糖分、果肉などが入ったヨーグルトでは上手に作れません。
- 種菌の分量が多いほど作りやすくなります。
- 手作りのヨーグルトは種菌(スターター)として使わないでください。

ヨーグルトの作りかたについては料理編64ページを参照してください。

手動調理 **レンジ**

レンジ キーを押すとレンジ出力を強火から弱火まで４段階に調節できます。

弱火 ⟷ 強火
100W相当　200W相当　500W　600W

レンジ の使いかた

食品を入れる

みそ汁の場合
（16ページ参照）

1 レンジ キーを１度押す

■レンジ キーを押すごとに出力は600W➡500W➡200W➡100Wの順に調節できます。

2 タイマーセットキーを押し時間を合わせる

■スタートのランプが点滅します。

3 スタートキーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が“終了”になり、加熱が終わります。

加熱時間の決めかた

同じ分量でも食品の種類(材質)によって調理時間も違います。
その目安はつぎのとおりです。

食品100ｇ当たり レンジ 600W の加熱時間の目安

食品の種類		生または生地からの調理	あたため
野　菜　類	葉、果・花菜類	1分～1分30秒	50秒～1分10秒
	根　菜　類	1分30秒～2分	50秒～1分10秒
魚　介　類		1分30秒～2分	50秒～1分10秒
肉　　　類		1分50秒～2分30秒	1分～1分30秒
ご　飯　類		——	40秒～50秒
め　ん　類		——	50秒～1分10秒
汁もの(みそ汁・スープなど)		——	1分10秒～1分30秒
飲みもの（酒・牛乳など）		——	40秒～1分
パン・まんじゅう		——	30秒～50秒
ケーキ		50秒～1分10秒	——

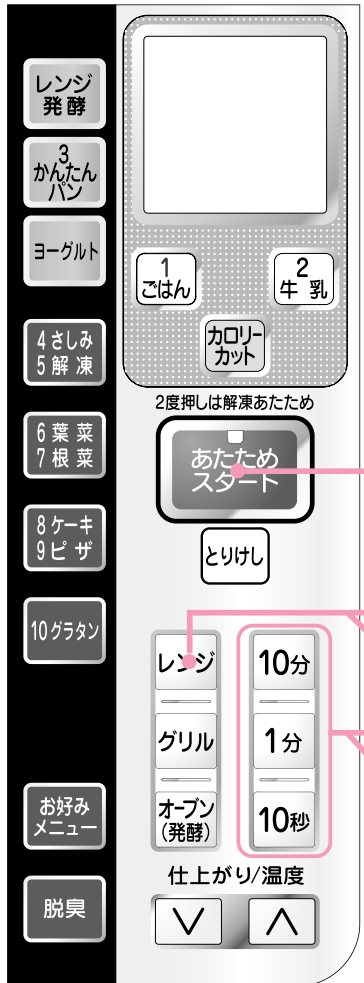
※手動 レンジ 500W で加熱する場合は1.1倍の加熱時間にします。

（標準温度20℃のとき）

食品の分量にほぼ比例します
分量が倍になれば時間も倍、半分になれば時間も半分になります。

加熱前の食品温度によっても違います
同じ食品でも、冷蔵室や冷凍室から出して使う場合は、加熱時間がかかります。標準温度(20℃のとき)に対して、冷蔵は1.3倍、冷凍は2.3倍が目安です。また夏と冬でも多少加熱時間が違います。

使う容器によっても違います
容器の材質や大きさ、形状によっても加熱時間は多少違ってきます。

少量の食品(100ｇ未満)を加熱する場合
レンジ 500W で加熱時間を20～50秒に設定し、様子を見ながら加熱します。

レンジ600W レンジ500W と レンジ200W レンジ100W のリレー加熱 自動切換

煮込みやご飯を炊くときに使う加熱方法です。レンジ600W・レンジ500W でひと煮立ちさせ、レンジ200W または レンジ100W でゆっくりじっくり加熱します。

(例) レンジ600W ➡ レンジ200W のリレー加熱の場合

食品を入れる

ご飯(2カップ)の場合
(47ページ参照)

1 レンジ600W または レンジ500W にセットする

1. レンジ キーを押し、レンジ600Wまたは レンジ500Wを選ぶ

※レンジ200Wまたはレンジ100W にセットしたときは、❷の レンジ キーは受けつけません。

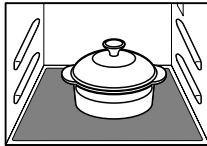
2. タイマーセットキーを押し時間を合わせる

■スタートのランプが点滅します。

＊表示の時間は一例です。

2 レンジ200W または レンジ100W にセットする

1. レンジ キーを押し、レンジ200Wまたは レンジ100Wに合わせる

2. タイマーセットキーを押し時間を合わせる

■スタートのランプが点滅します。

3 スタートキーを押す

途中で変わる

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が"終了"になり、加熱が終ります。

食品の上から加熱しますので、表面にこげめがつき香ばしさがプラスされます。鮭の塩焼きなど、こげめが欲しい料理に使います。

グリル の使いかた

上段
付属の角皿・焼網を使う。(焼網はメニューによっては使用しません)

食品を入れる

鮭の塩焼きの場合
(45ページ参照)

1 グリル キーを押す

2 タイマーセットキーを押し時間を合わせる

■スタートのランプが点滅します。

＊表示の時間は一例です。

3 スタートキーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が"終了"になり、加熱が終ります。
●食品は角皿にのせたまま取り出します。

手動調理 **オーブン**

上下ヒーターで、食品を包み込むようにして焼きます。オーブン温度は、発酵(40℃)・100～210℃(10℃間隔)・250℃までセットできます。

オーブン（予熱なし)、40℃(発酵)の使いかた

角皿の上段・下段は、メニューに合わせる

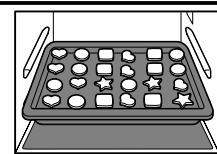
付属の角皿を使う。（メニューによっては焼網をのせて使います。）

(例) オーブン (予熱なし) の場合

食品を入れる

クッキーの場合（56ページ参照）

1 オーブン キーを2度押し オーブン（予熱なし)にする

2 温度調節キーで温度を合わせる

■加熱室が熱い場合の最高設定温度は210℃です。
■数秒後に時間合わせ表示になります。温度表示中でも時間合わせできます。

途中で変わる

3 タイマーセットキーを押し時間を合わせる

■スタートのランプが点滅します。

＊表示の時間は一例です。

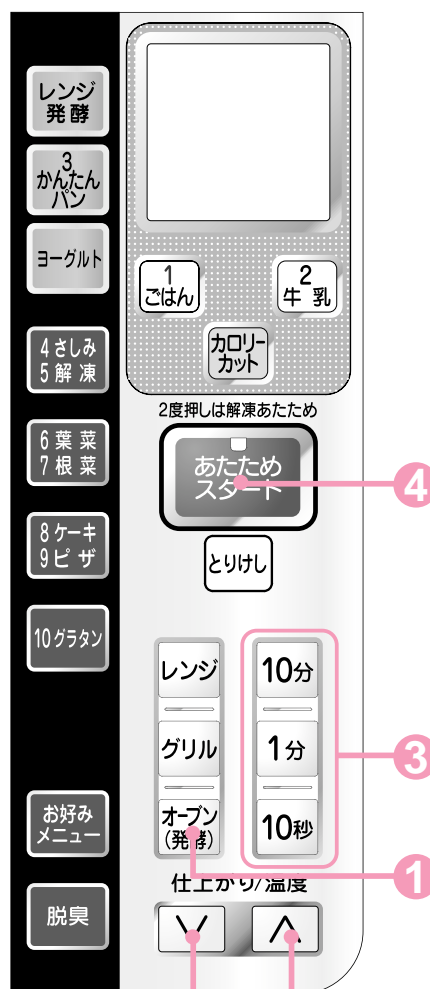
4 スタートキーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

終了音が鳴ったら食品を取り出す

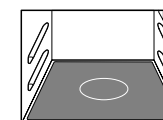
表示が"終了"になり、加熱が終ります。

発酵のときは
温度調節キー ∨ を押して 40℃ (オーブン発酵)に合わせます。

数秒後に変わる

加熱中に温度を変えるとき
温度調節キー ∨ ∧ を押すと、セットした温度が表示されます。再度、温度調節キーを押して温度を変えます。数秒後に時間表示に戻ります。
※加熱時間は変えられません。

オーブン（予熱あり）の使いかた

付属の角皿を使う。
角皿の上段・下段は、メニューに合わせる

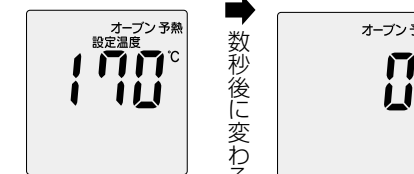
（バターロールの場合）
(60ページ参照)

予熱をする

加熱室を空にする

1 オーブン キーを1度押し オーブン（予熱あり)にする

数秒後に変わる

2 温度調節キーで温度を合わせる

■加熱室が熱い場合の 最高設定温度は210℃です。
■数秒後に時間合わせ表示になります。
温度表示中でも時間合わせできます。
※予熱時間は自動的に決まります。

数秒後に変わる

3 タイマーセットキーを押し時間を合わせる

※時間は調理時間です。
■スタートのランプが点滅します。
＊表示の時間は一例です。

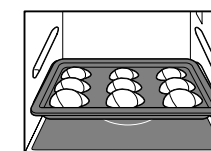
4 スタートキーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
■加熱室の温度を100℃から表示します。

予熱終了音が鳴り予熱が終る

■セットした温度になるか、20分経過すると予熱が終ります。

予熱が終ったらすぐに食品を入れる

■予熱が終ってそのままにしておくと、2分間予熱を継続した後、セットした時間を加熱します。

バターロールの場合

5 スタートキーを押す

庫内灯が点灯して加熱が始まります。

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が"終了"になり、加熱が終ります。

追加加熱などで予熱が不要なとき
(予熱なし)の使いかた(30ページ)の方法で行います。

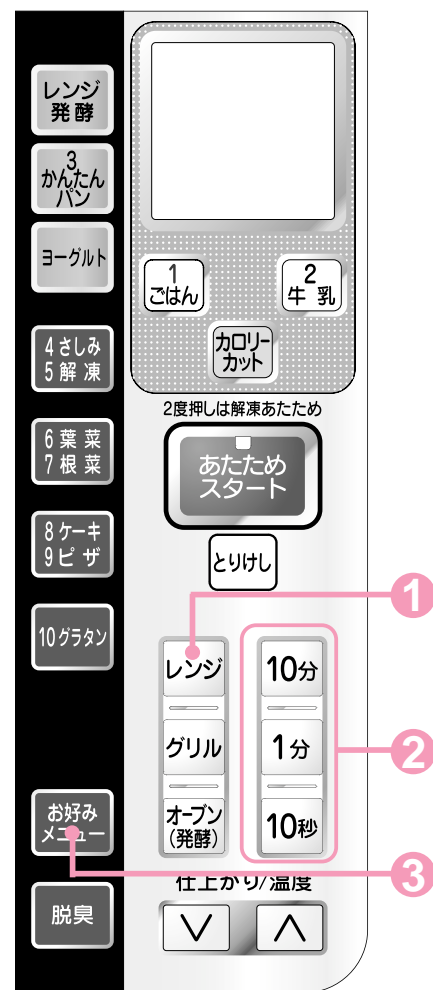
予熱中、加熱中に温度を変えるとき
温度調節キー ∨ ∧ を押すと、セットした温度が表示されます。
再度、温度調節キー ∨ ∧ を押して温度を変えます。
加熱中は、数秒後に時間表示に戻ります。
※加熱時間は変えられません。

250℃の運転時間は約5分です
その後は自動的に210℃になります。

お好みメニュー

よく作る料理の加熱内容を記憶させておくと、次からは、この お好みメニュー とスタートキーを押すだけの簡単操作になります。（記憶できるのは、手動調理の内容です。）

記憶のしかた

例 肉まん（1個 約80ｇ）をあたためるとき
レンジ 600W で加熱時間30秒を記憶させる。（16ページ参照）

1 レンジ キーを1度押し
レンジ 600W に合わせる

2 タイマーセットキーを押し加熱時間を30秒に合わせる

3 お好みメニュー キーを押す

■"ピー"と鳴り表示部は、「0」表示にもどります。

これで お好みメニュー は、肉まん1個のあたため専用キーになりました。

記憶の確認

お好みメニュー キーを押す

交互に表示する

■スタートキーのランプが点滅します。

※記憶の確認が終わったらとりけしキーを押して「0」表示にもどします。

●新しい料理を記憶させると前回の内容は消えます。
記憶できるのは1 種類だけです。

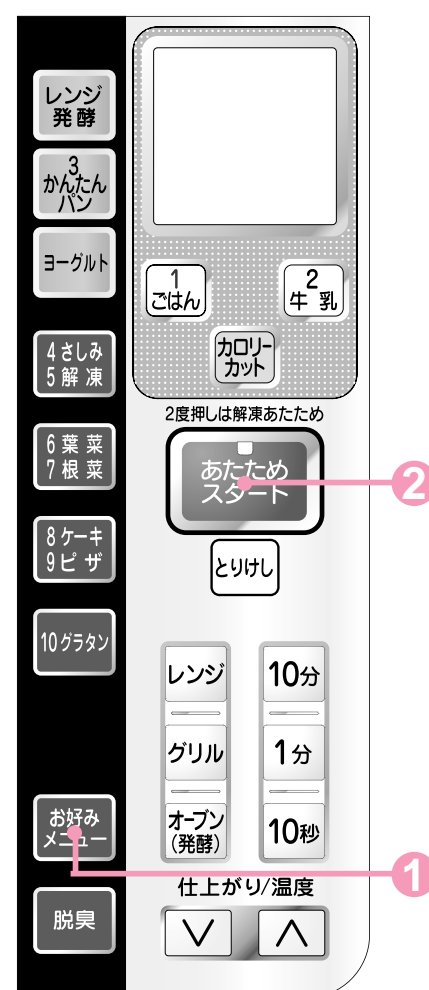
●差込プラグを抜いたときや停電した場合でも記憶しています。

●記憶内容を消す場合
1 グリル キーを押し加熱時間を0秒にする。
2 お好みメニュー を押す。
"ピー"と鳴って「0」表示になり、記憶内容が消えます。

●初めて使うときや、記憶内容を消したとき お好みメニュー は受けつけません。

※調理途中にとりけしキーを押したり、調理終了後2分以内に記憶させようとすると"ピッピッピッ"と鳴り記憶できません。

お好みメニュー の使いかた

⚠注意
お好みメニュー の内容をよく確かめてからスタートキーを押してください。

食品を入れる

（肉まん1個のあたための場合）

1 お好みメニュー キーを押す

■表示された加熱内容を確認します。
■記憶されていない場合はキーを受けつけません。記憶のしかたをごらんになり記憶させてください。
■スタートキーのランプが点滅します。

交互に表示する

2 スタートキーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

終了音が鳴ったら食品を取り出す

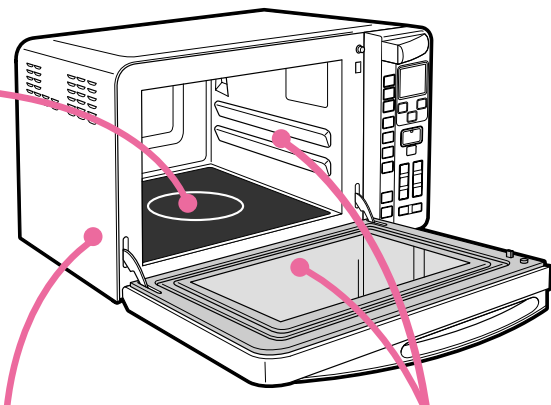
表示が"終了"になり、加熱が終ります。

お手入れ

本体・付属品のお手入れ

お手入れはすぐにこまめにが
ポイントです。

テーブルプレート

かたく絞ったぬれぶきんでふきます。
ふきんで取れにくいよごれは、市販のクリームクレンザー(研磨剤入り)少量をラップにつけてその部分をこすると、とりやすくなります。
衝撃を加えたり、水をかけないでください。割れる恐れがあります。
割れたり、ひびが入ったときはそのまま使用せず、お買い上げの販売店にご相談ください。そのまま使用すると火花が出たり、故障の原因になります。

角皿・焼網

台所用中性洗剤をつけたスポンジたわしで汚れを落として水洗いし、水気を十分にふきとります。

外　　側

やわらかい布でふきとります。
汚れがひどいときは台所用中性洗剤をつけた布でふきとり、その後必ず、かたく絞ったぬれぶきんで洗剤をよくふきとります。

加熱室内壁・前面・ドア内側

かたく絞ったぬれぶきんでふきます。
汚れがひどいときは台所用中性洗剤をつけた布でふきとり、その後必ず、かたく絞ったぬれぶきんで洗剤をよくふきとります。

⚠注意

角皿、焼網は、金属たわしや鋭利なものでこすらない。
角皿、焼網は、さびることがあります。

テーブルプレートを金属たわしや鋭利なものでこすらない。
（割れる恐れ）

キャビネットやドア、操作パネルに水をかけない。
（さび、感電、故障の原因）

パネルやドア、加熱室などをオーブンクリーナー、シンナー、ベンジン、スプレーのガラスみがき、漂白剤などでふかない。
（傷・変形の恐れ）

★化学ぞうきんの使用は、その注意書きに従ってください。

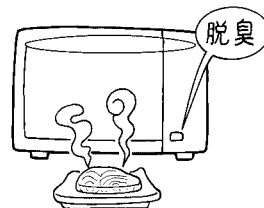
加熱室内壁に食品くずや汁をつけたままにしない。
汚れが取れにくくなり、火花（スパーク）が出たり、さびや悪臭の原因になります。

●加熱室上面には抗菌脱臭ブラックコート処理、その他の加熱室前面、両側面(赤外線センサー部は除く)、奥面にはフッ素コート処理がしてあります。傷つきやすいので、たわしなど固いものでこすらないでください。

においが気になるとき

脱臭 キーを使います ………　**魚を焼いた後、すぐ別の料理をするときや、加熱室のにおいが気になるときに使います。**
加熱室のにおいを軽減することができます。

脱臭のしくみ

加熱室に残ったにおいの成分を、ヒーターの高熱で分解し加熱室外に排出します。
加熱室に残った食品カスは取れませんので、あらかじめふきとってください。

操作の手順は「空焼きのしかた」8ページを参照してください。

⚠注意　「脱臭」の加熱中や終了後しばらくは、本体（ドア、キャビネット、加熱室などの周辺）にふれない。（やけどの原因）

故障かな・・・・・と思ったら

次のことをお調べください

症状	確認事項
加熱しない、または電源が入らない	●差込プラグが抜けていませんか。 ●配電盤のヒューズ、またはブレーカーが切れていませんか。 ●表示窓に「0」が表示されていますか。「0」が表示されていない場合ドアを開け閉めしてください。「0」を表示します。 ●ドアはきちんと閉まっていますか。 ●ドアを開け閉めしなおしても正常になりませんか。 ●差込プラグを抜いて、差し込みなおしてドアを開閉しても正常になりませんか。
料理のできぐあいが悪い	●調理の手順、ラップのかけかた、食品の量、付属品、食品を置く位置、容器の使いかたなどは正しいですか。（クッキングガイドで、もう一度確認してください。） ●壁と近づきすぎていませんか。（4ページ参照） ●ケーキやクッキーをくり返して調理する場合、角皿やテーブルプレートを冷ましてからご使用ください。こげすぎることがあります。
レンジのとき火花（スパーク）が出る	●角皿を使用していませんか。（7ページ参照） ●加熱室壁などに金属製の調理道具やアルミホイルが触れていませんか。 ●テーブルプレートなどに食品カスがついていませんか。

以上のことをお調べいただき、それでも具合が悪い場合は直ちに差込プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理を依頼してください。

故障かな・・・・・と思ったら

次の場合は故障ではありません

症状		説明
■はじめてオーブンを使ったとき煙がでた	➜	加熱室は防錆のため油を塗っています。はじめてお使いのときは、空焼きをして油をとってください。（8ページ参照）
■加熱中「カチ、カチ・・・」と音がする	➜	マイコンがレンジやヒーターなどの切り替えをするときのスイッチ音です。
■ あたため キー押してもスタートしない	➜	ドアを閉めてから約10分以上過ぎています。ドアを開閉しなおして あたため キーを押してください。（12ページ参照）
■加熱中「ジージー」と音がする	➜	インバーターの作動音です。
■加熱中または終了後に「コト、コト・・・」と音がする	➜	赤外線センサーが食品を検知するための作動音です。
■調理終了後、しばらくすると「カチ」と音がする	➜	調理終了後にドアを閉めてから10分過ぎたときにはたらく待機電力をオフするスイッチの音です。
■250℃に設定できないことがある	➜	加熱室が熱い場合の最大設定温度は210℃になります。
■残り時間が途中で変わることがある	➜	オート調理のとき、料理を上手に仕上げるため加熱途中で残りの加熱時間が変わることがあります。
■キーを押しても受け付けない	➜	待機時消費電力オフ機能が働いています。ドアを開閉しなおして表示窓に「0」を表示させてからご使用ください。（10ページ参照）
■終了音の音色が切り替わったり、無音になった	➜	ドアを開閉して表示窓に「0」を表示させてから、仕上がり調節キー ∨ を約3秒間押すと"ピッ"と鳴り、終了音の音色が切り替わります。同じ操作でブザー音を無音に切り替えられます（10ページ参照）
■市販の料理ブックのオーブンメニューや市販の生地を使うと上手にできないことがある	➜	この料理編の類似したメニューの温度と時間を参考にして、手動調理で様子を見ながら焼いてください。（41ページ参照）
■表示窓に「M」が表示されたままで加熱されない	➜	差込プラグを抜いて、約5秒たってから、差し込みなおしてください。
■ドアを開けると加熱が取り消される	➜	オート調理では残りの加熱時間を表示していないときにドアを開けると、加熱が取り消されます。
■調理が終了してもファンの風切り音がする	➜	とりけしキーを押した時や調理終了後2分間赤外線センサーを冷却するためファンが回転します。この間、メロディ音の切替はできません。

次ページにつづく▶

つづき 故障かな・・・・・と思ったら

次の場合は故障ではありません

■加熱してもすぐに止まる	➔	テーブルプレートが熱い場合、センサーが正しく食品の温度をはかれず加熱をすぐに止めることがあります。ドアを開いて充分冷却するか、手動 レンジ 600W で様子を見ながら加熱してください。かたく絞ったぬれぶきんでテーブルプレートを冷やすと早く使用できます。
■加熱中、表示窓やドアがくもったり、水滴が落ちる。	➔	料理メニューによって食品から出た水分が水蒸気となり、表示窓やドアの内側がくもることがあります。ドアの内側などに露がつき、床に落ちたときは、ふきんで拭きとってください。
■オーブン、グリル加熱のとき「ポコッ」と音がする。	➔	高温のため、加熱室が膨張する音がすることがありますが故障ではありません。
■レンジ加熱のとき「パチン」と音がする。	➔	ドアと加熱室の接触面に付着していた水滴がはじける音です。
■庫内灯の明るさが変わるときがある	➔	断続運転のとき庫内灯の明るさが変わることがあります。故障ではありません。
■ お好みメニュー キーを押してもキー音がしない	➔	初めて使うときや、記憶内容を消したときお好みメニューキーは受け付けません。。(32ページ参照)
■ お好みメニュー キーを押すと"ピッピッピッと鳴り記憶できない	➔	調理途中にとりけしキーを押したり、調理終了後2分以内に記憶させようとすると"ピッピッピッ"と鳴り記憶できません。(32ページ参照)

表示窓にこんな表示が出たとき

表示例	原因および調べるところ	処置
C06	● 加熱室が熱いため、赤外線センサーが食品の温度をはかれないので加熱できません。	ドアを開いて充分に冷却します。(15分〜30分)
H03、H21、H22、H41、H42、H54、H55、H56、H57、H61、H62、H71、H81	●差込プラグを抜いて、差し込みなおしてください。	

正常にならない場合は、差込プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理を依頼してください。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

★本体内部には高圧配線がしてありますので、ご家庭での修理はおやめください。

保証書（別添）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。

- 保証期間は、お買い上げの日から1年です。ただし、マグネトロンについては2年です。

補修用性能部品の保有期間

当社はこのオーブンレンジの補修用性能部品を、製造打ち切り後8年保有しています。
補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは 出張修理

35･36ページに従って調べていただき、なお異常のあるときは、ご使用を中止し、必ず差込プラグを抜いてから、お買い上げの販売店にご相談ください。

■連絡していただきたい内容

品名	日立オーブンレンジ
形名	（銘板に書いてあります）
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	（できるだけ具体的に）
ご住所	（付近の目印等も併せてお知らせください）
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

※銘板は本体右側面にあります。

■保証期間中は

修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って､販売店が修理させていただきます。

■保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

- このオーブンレンジは、電源周波数が50Hz･60Hzどちらの地域でもご使用になれます。(部品交換の必要はありません。)
- ご転居されたり、移動したりした場合には、必ず販売店または電気工事店に依頼して、アースの取り付け直しを行ってからご使用ください。(3ページ参照)

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または､「ご相談窓口」(38ページ)にお問い合わせください。

修理料金のしくみ

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料です。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	商品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途、駐車料金をいただく場合があります。

「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は	商品情報やお取り扱いについてのご相談は
TEL 0120−3121−68 FAX 0120−3121−87	TEL 0120−3121−11 FAX 0120−3121−34
(受付時間)365日/9:00〜19:00	(受付時間)9:00〜17:30/携帯電話,PHSからもご利用できます。日曜・祝日と年末年始・夏期休暇など弊社の休日は休ませていただきます。

- お客様が弊社にお電話でご連絡いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 出張修理のご依頼をいただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

−05A−

メ モ